クイックサービスが求められる多様な業態に対応します。

メニューによって、グリルやフライヤー・トースター等を導入しなくても多くのメニューを提供できます。

カフェチェーン

オーダーが入ってから、お客様を待たせる事なくスムーズなオペレーションで提供できるホットメニューを増やせます。

ホットドック
調理時間：10秒
食材状態：冷蔵90g
熱風ファン：70%
マイクロパワー：90%

フォンダンショコラ
調理時間：1分10秒 / 10秒
食材状態：冷凍75g
熱風ファン：70% / 10%
マイクロパワー：20% / 50%

フレンチトースト
調理時間：2分30秒
食材状態：5枚切り1枚
熱風ファン：80%
マイクロパワー：60%

その他お勧めメニュー
チーズドライカレー、シナモンロール、クランブル、ベイクドポテト

ファミリーレストラン

10分以上かかるメニューも短時間に表面こんがり、中身はジューシーに仕上がり、お客様満足度がアップします。

オニオングラタンスープ
調理時間：1分30秒
食材状態：冷蔵460g（器含む）
熱風ファン：100%
マイクロパワー：30%

ビーフステーキ
調理時間：2分10秒
食材状態：冷蔵150g
熱風ファン：70%
マイクロパワー：30%

ハンバーグ
調理時間：2分00秒
食材状態：冷蔵200g
熱風ファン：30%
マイクロパワー：60%

その他お勧めメニュー
ポークソテー、ドリア、ラザニア、北京ダック

居酒屋

冷凍や冷蔵保管状態から1ポーションずつ、無駄なく短時間で調理するので、食材ロスの軽減や提供時間の短縮ができます。

イカの姿焼き
調理時間：1分05秒
食材状態：冷蔵90g
熱風ファン：90%
マイクロパワー：80%

さざえのガーリックバター
調理時間：1分15秒
食材状態：冷蔵100gx2個
熱風ファン：80%
マイクロパワー：30%

鳥の唐揚げ
調理時間：1分20秒
食材状態：冷凍300g
熱風ファン：100%
マイクロパワー：100%

その他お勧めメニュー
鯖の西京漬け、海老の塩焼き、手羽餃子

アミューズメント施設

ホットショーケースの保存では食味が悪くなったり、フライヤーが無いと作れなかったメニューが短時間でアツアツ提供できます。

フライドポテト
調理時間：1分30秒
食材状態：冷凍300g
熱風ファン：100%
マイクロパワー：100%

たこ焼き
調理時間：2分00秒
食材状態：冷凍80g
熱風ファン：80%
マイクロパワー：100%

焼おにぎり
調理時間：1分00秒
食材状態：冷凍50gx2個
熱風ファン：70%
マイクロパワー：90%

その他お勧めメニュー
ハッシュドポテト、アメリカンドッグ、お好み焼き、ホットサンド

安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2013年6月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。 ●この製品は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる国外では使用できません。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所
北　陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

Ⓓ2013.06A05

FMI FOOD MACHINES INTERNATIONAL
高速加熱オーブン

Merrychef
メリーシェフ

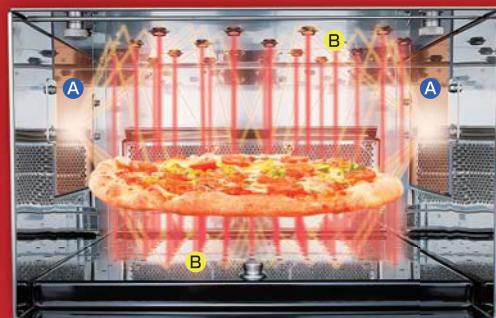
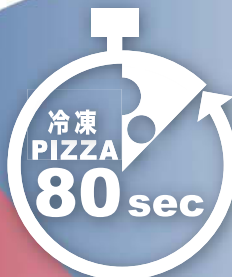
High Speed & Easy Touch

電波法型式確認届出済み
50Hz専用　60Hz専用

無段階の両サイドマイクロウェーブと熱風の高速W加熱で素早い提供。
スピードを保ちながらこんがりなのに驚くほどジューシーな仕上がり。

マイクロウェーブ+インピンジメント方式

調理時間が超短縮

マイクロウェーブとインピンジメント方式を組み合わせる事で、エネルギー効率良く高速調理を行います。両サイドのマイクロウェーブ加熱で食品内部を短時間でムラなく仕上げ、上下の小さい穴から熱風を集中して吹き付けるインピンジメント方式で外側をかりっとこんがりに短時間で仕上げます。

ベントレステクノロジー

ダクト等の排気設備が不要

最新の触媒技術ベントレステクノロジー（触媒コンバーター）は特殊なフィルターの働きをこなし、庫内の煙や匂い、油分などの汚れを分解しクリーンな空気として排気するので別途換気システムをもうける必要がなく、設置場所を選びません。

簡単操作・高いエネルギー効率。
オーダーに合わせてスピーディに対応でき、いつでもロスなくできたてを提供。

W加熱の無段階設定

マイクロウェーブは0～100%まで、熱風ファンは10～100%まで、それぞれ1%単位で無段階に設定できるので、食材の目標芯温調整と焼き色調整が簡単にできます。

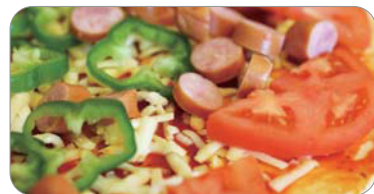
イージータッチパネルで簡単操作

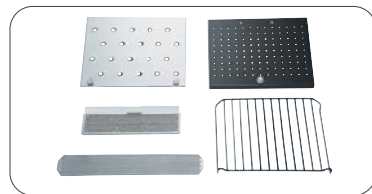
あらかじめメニューを登録しておけば、タッチパネルからアイコンを選ぶだけの簡単操作。いつでも誰でも均一な仕上がりで提供ができます。

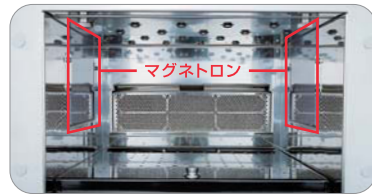
調理に合わせた6ステップ

料理を仕上げるまでに、最大6ステップの設定が可能なので、セットしたタイミングでドアを開けトッピングする食材を追加することができ、より素材の美味しさを引き出せます。また調理プログラムは最大1,024メニュー登録ができます。

庫内清掃が簡単

庫内は専用のクリーナーで汚れを拭き取ります。庫内のパーツも工具を使わず簡単に分解・清掃ができるので、常に衛生的に保てます。

メニューコネクト機能

調理プログラムやイメージ画像をUSB経由で取り込むことができるので、複数台使用店や多店舗展開でも共通メニューで対応できます。

耐久性

頑丈に作られた扉は20万回の開閉テストに合格。より安全に使って頂くため、FMIでは耐久性の試験を日本の検査機関で行っています。また耐久性に優れたマグネトロンの寿命は2,000時間。

調理例

ピザ
調理時間：1分20秒
食材状態：冷凍430g（7インチ）
熱風ファン：100%
マイクロパワー：80%

スイートポテト
調理時間：1分40秒
食材状態：冷凍80g
熱風ファン：70%
マイクロパワー：50%

チキングリル
調理時間：2分35秒
食材状態：冷蔵210g
熱風ファン：35%
マイクロパワー：65%

グラタン
調理時間：1分00秒
食材状態：冷蔵460g（器含む）
熱風ファン：80%
マイクロパワー：60%

ホッケ
調理時間：2分10秒
食材状態：冷蔵360g
熱風ファン：100%
マイクロパワー：0%

付属品

・サポートラック
・クールダウン用シートパン
・パン用バスケット
・オーブンクリーナー
・焦げ付き防止剤

オプション

グリルパンセット（シートパン×4、シートパングリップ×2、キャリーヤー×2）
アルミ製トレイ・ハッシュポテト用波型バスケット・パドル

メリーシェフ e4 NEW

型式	e4(50)	e4(60)
外形寸法	幅584・奥行630・高さ591mm （突起物を含む 幅584・奥行775・高さ591mm） （扉開時奥行1,024mm）	
電源	単相200V 50Hz	単相200V 60Hz
電流	32A	
消費電力	6.1kW	6.4kW
ヒーター	3.2kW	
定格高周波出力	1.5kW	
安全装置	扉インターロックシステム・電流モニター マグネトロン温度過昇防止・庫内温度過昇防止	
温度設定範囲	100～275℃・OFF	
マイクロウェーブ設定範囲	0～100%	
熱風調整範囲	10～100%	
質量	83kg	
庫内寸法	幅375・奥行263・高さ166mm	

電波法型式確認届出済み
電波法で定められる技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。
技術基準に適合と確認され、型式確認番号を表示しています。